

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫
種子教師

美感通識 (六小時)

成果報告書

委託單位： 教育部 師資培育及藝術教育司
執行單位： 屏東縣立枋寮高級中學
執行教師： 洪維蔓 教師
輔導單位： 南區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、 實驗課程實施對象

申請學校	屏東縣立枋寮高級中學(國中部)
授課教師	洪維蔓
實施年級	八年級
班級數	6 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	180 名學生

二、 課程綱要與教學進度

參考課程案例： <u>106</u> 學年度第 <u>1</u> 學期， <u>東 區</u> <u>台東縣立知本國中</u>					
參考課程名稱：優雅的盛會					
課程名稱：五感饗宴					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 八 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
學生先修科目或先備能力：					
* 先修科目：					
<input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：(50~100 字概述內容即可)					
曾於 107-1 修習美感教育-塑化世界的結構、構造、質感構面。					
<input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
學生對於繪畫基本技法都有基礎經驗，但在應用部分缺乏生活美感變通能力。					
民以食為天，藉由「吃」這個議題切入，令學生於生活中感受美。					

1、課程活動簡介：

主廚們為了討好嘴刁的食客，在擺盤上煞費苦心，他們把餐盤當做畫板，精雕細琢的創作藝術料理，利用食材的紋理、顏色、形狀、結構，來平衡視覺與味覺，讓人還沒有嚐到美食，就先醉在這擺盤裡。

為什麼你做出的菜不好看？原因在於擺盤。食物擺盤可以營造用餐氣氛，也可以展現出生活美感的一面，本設計以「色彩」為主軸、「質感」次之，分為中西餐擺盤的區別、顏色的搭配彰顯菜餚的風度、食物擺盤的技巧、擺盤的基本形式及擺盤注意要點。

首先要選對器皿，尤其是白色可以襯托食物；不管是什麼外型白色器皿是最好搭配的；再來可以考慮裝在醬料碟的小碗當中和主食分開，可以造型讓食物看起來不會混成一團，還要考慮主餐配菜的配置(配菜的任務是增加觀感度、營養度；具有畫龍點睛的效果)；最後增加水果食物色彩視覺的效果。

引導學生了解食材與容器顏色，從自然形式與人為生活中，認識色彩美的形式原理。

能分辨視覺藝術作品(餐盤作品)中，線條、形狀與色彩的特徵。

自然景物色彩的欣賞、觀察與習作，體會並探討色彩的美妙。

能分辨視覺藝術作品(餐盤作品)中，表現明暗、肌理與質感的方式。

運用各種食材特點，能營造用餐氣氛，設計出符合美感，並能結合在地特色的五感饗宴。

二、教學目標 (建議精修原案)

既有目標/能力指標：(構面的學習目標描述) 107-1 美感教育質感能力

學生將會：

- 1.覺知色彩與質感並運用在各種視覺形式的生活中。
- 2.能說明擺盤基本形式與技巧。
- 3.能善用餐具擺盤技巧，並統整歸納出造型、色彩、質感等方面具特色物件。
- 4.關懷枋寮的在地文化，培養使用在地食材擺盤的文化素養。

理解事項/核心概念：

- 1.能說出餐具特點與組成元素並賞析之。
- 2.透過思考與討論善用先備知識，運用色彩與質感完成一整套餐具盤擺設計作品。
- 3.能完全掌握到擺盤的特色，包括色彩、質感、用餐氣氛營造等方面進行詮釋。

主要問題：

- 1.不知道整套餐盤的構成要素與比例之安排。
- 2.僅能約略知道擺盤要注意的幾個要點，但無法非常清楚地表達出來。
- 3.僅能約略說出擺盤的特色，各種餐具的使用擺放與組成元素。

學生將知道/知識：

- 1.用什麼樣的質感組合建構美感形式。
- 2.用什麼樣的色彩搭配能呈現調和的美感。

學生將能夠/技能：

- 1.能選出搭配好看的餐具與食材，完成精緻完美的餐具擺盤組合。
- 2.利用擺盤基本形式與技巧，營造用餐氣氛，把餐盤當作畫板，精雕細琢的創作藝術料理。

三、教學策略：【做】

1.六堂課的步驟簡列：

【第一堂課：食物容器重要嗎?】

- (1)請每位學生體驗無食物容器時與有食物容器時的差異與感受，並能說出其重要性。
- (2)體驗、分組討論食物與容器之間如何呈現美的形式?

【第二堂課：擺盤基本形式與技巧】正確的餐具擺放也會給美食加分。

介紹擺盤種類：

- 1.混合擺盤。
- 2.分隔擺盤。
- 3.立體式擺盤。
- 4.平面式擺盤。
- 5.圓柱擺盤。
- 6.放射狀擺盤。

【第三堂課：菜品色彩及聚焦】

顏色的對比：各種材料之間顏色的對立和層次感在擺盤的時候也很重要。

【第四堂課：食材紋理與質感比例搭配的選擇】

- 1.這是菜品另外一個很重要的特質，它不僅僅影響菜品的外觀，更是影響口感的重要因素。
- 2.依據學習單的引導來觀察餐具擺盤，並統整歸納出造型、色彩、質感等方面的特色，如何形成「成套」的效果，又運用哪些相異元素作出變化。

【第五堂課：整套餐盤設計】能覺知食物擺盤中要注意的幾個要點：盤子的選擇、顏色對比紋理和材質搭配、選擇菜品的聚焦點、保持食物整齊、配菜。

【第六堂課：擺盤之美】完成作品並分享自己擺盤的經驗。

2.Show & Tell 提問與反思：

- (1)什麼樣的容器與食物擺放在一起是「有美感好看的」?
- (2)什麼樣的元素能使擺盤變好看?什麼樣的元素破壞擺盤的美感?
- (3)選擇餐具要符合食物的特性嗎?
- (4)你蒐集到的資料和同學是一樣嗎?餐具擺盤有幾種?
- (5)餐具的擺放下，要怎麼的擺設會具有美感好看?
- (6)我希望我每天用餐，餐具擺設是要如何擺較有美感而胃口大開?

3.以上請簡要說明，課程意圖。

希望學生可以藉由餐具的擺放方式與質感，讓食物看起來更加美味。仔細觀察生活環境，並思考生活環境的「美」、「醜」是由於什麼原因造成的?哪些的改變可以讓我們三餐吃得更美味、生活更有美感!

四、預期成果：

- 1.學生能說出各種餐具與食材的特性與組成美感元素並賞析之。
- 2.學生透過思考與討論，善用先備知識，完成一整套具有地方特色的餐具擺盤。
- 3.認識碗盤色彩的搭配，並嘗試練習不同的整套餐盤設計風格與搭配技巧。
- 4.學生能仔細專注聽講，並經由構思後畫出草圖(完成一份整套擺盤設計圖)。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1.美感練習誌: 曾成德教授，2016年12月24日
- 2.美感練習工具:教育部美感教育課程計畫/核心規劃小組實務工作計畫，2017

教學資源：

<https://kknews.cc/zh-tw/food/g8y5k5m.html>

<https://read01.com/KDDee0.html>

<https://read01.com/kLRDka.html>

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1		<p>【五感饗宴】六堂課的步驟簡列：</p> <p>【第一堂課：食物容器重要嗎?】</p> <p>體驗、分組討論食物容器重要嗎?：</p> <p>(1)請每位學生體驗無容器時與有食物容器時的感受，並能說出其重要性。</p> <p>(2)老師提點無容器與有食物容器的觀點(環保與文明)。</p> <p>體驗、分組討論食物與容器之間如何呈現美的形式?</p> <p>(1)讓學生各組將食物與容器排列組合,讓畫面能呈現整齊又有韻律感的作品。</p> <p>(2)讓學生去對照畫面中，元素越多時，要如何呈現和諧與穩定。</p> <p>(3)說明不同成套及相異元素使人產生不同感受，是否會影響食物與畫面的感受。</p> <p>(4)回家作業:網路上蒐集有關擺盤的相關資料。</p>
2		<p>【第二堂課：擺盤基本形式】</p> <p>分組討論與體驗：將網路所蒐集的資料進行討論</p> <p>(1)介紹擺盤種類：1.混合擺盤 2.分隔擺盤 3.立體式擺盤 4.平面式擺盤 5.圓柱擺盤 6.放射狀擺盤。</p> <p>(2)運用比例觀察:將碗、盤、食物、菜品...等素材容器比例，畫出透視圖作比較，區別不同之處。</p> <p>(3)利用學生帶來的碗盤、竹筷、桌巾顏色、運用現成物分割組合，讓學生了解甚麼是發散的與收斂的比例構成。</p> <p>利用學生帶來的碗、盤、筷子，講解擺盤要注意的幾個要點。</p>

3		<p>【第三堂課：菜品色彩及聚焦】顏色的搭配彰顯菜餚的風度。</p> <p>(1)引導說明我們如何看到顏色，並分析色彩三屬性、色彩調和與配色、色彩的感覺。</p> <p>(2)分組：進行色彩實驗及學習單練習。</p> <p>妙招一：用紅黃綠對立色；</p> <p>妙招二：顏色豐富不能亂；</p> <p>妙招三：顏色比例要精準；</p> <p>妙招四：巧用「留白」；靠合理的搭配，合適的突出重點，通過漂亮的餐具來表現出優秀的擺盤。</p>
4		<p>【第四堂課：食材紋理與質感比例搭配的選擇】</p> <p>分組、質感體驗</p> <p>(1)影響菜品外觀與口感：引導學生認識食材中紋理和材質搭配有軟的對應硬的，粗糙的對應順滑的，乾燥的對應粘性的等等。</p> <p>(2)食材的紋理和材質有直接選取天然的，通過後期加工；包括不同的烹調方法改造達到你想要的構造。</p> <p>(3)發放學習單。</p>
5		<p>【第五堂課：整套餐盤設計】能覺知食物擺盤中要注意的幾個要點：盤子的選擇、顏色對比、紋理和材質搭配、選擇菜品的聚焦點、保持食物整齊、配菜。</p> <p>分組討論與老師提點學生擺盤注意事項：</p> <p>突出菜品的焦點：這個點不一定要在碟子的中心。</p> <p>(1)引導學生食物擺放要整齊，不可超出盤子邊線、食物擺放要整齊。</p> <p>(2)主體食物突出，忌喧賓奪主。</p> <p>(3)附加內容不要過多。</p> <p>(4)透過影片賞析與簡報引導。</p> <p>(5)將網路所蒐集的資料進行討論與工作分配。</p> <p>分組實作完成整套擺盤設計圖繪畫。</p>
6		<p>【第六堂課：擺盤之美】</p> <p>分組創作：</p> <p>(1)能說出的特點與組成在地元素並賞析之。</p> <p>(2)透過思考與討論善用先備知識(色彩與質感)著手，完成打造出屬於自己特色的精緻餐盤作品。</p> <p>經驗分享：分享自己(每組推派一至二名)創意擺盤經驗。</p>

實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形

實際課程時調整較多思考空間給學生，口述時間減少，令學生深思感受擺盤要素實際應用時擺放的感覺，因此簡化計畫中描述之各種擺盤種類，改成四點重點式提點，令學生感受一開始的嘗試與掌握重點後的差異。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

擺盤熱身賽：分小組進行，預先請學生攜帶自己愛吃的零食餅乾，老師準備不同色彩、質地之盤器，讓小組抽出指定盤器後，依組別所攜帶之零食餅乾，搭配適合盤器的不同形狀、色彩、質感等零食種類，設計一份可口的擺盤，執行各組的擺盤任務。

C 課程關鍵思考：

食器重要嗎？為何我們飲食需要加入盤器？

怎樣的擺盤會引起眾人食慾？

不同顏色、質地的盤器與零食，要如何搭配才具有美感？

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

各組作品擺盤創作想法發表與投票。小組積分說明及依照學生擺盤優缺點，引導學生感知之後，再提點擺盤重點要素。

(一)食器選擇與應用：食器與食物的搭配。

(二)構思與布局：立體感與畫面均衡感。

(三)色彩搭配：注意畫面留白，最好別超過三種配色。

(四)對比與主從關係：畫面是否有重點，及顏色、口感、質地的對比擺盤。

C 課程關鍵思考：

擺盤的美感與想法靈感從何而來？

感受與欣賞自己與其他組別的想法差異，是否還有能更加改進的部分？

要如何應用所學，擺得更美，又更好吃？

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

提點擺盤設計重點要素後，應用所學，加入液態 / 粉狀的醬料質感，再度完成擺盤任務，令學生感受上課前後擺盤練習的差異，並觀看國外優秀擺盤示範影片獲得啟發。

C 課程關鍵思考：

構圖的平衡與立體感，是否影響美觀？

顏色的多寡與搭配，及留白的部位，是否影響擺盤？

如何應用想要表達的食慾感受來搭配適合盤器？

要如何在食器上面表現主從關係？

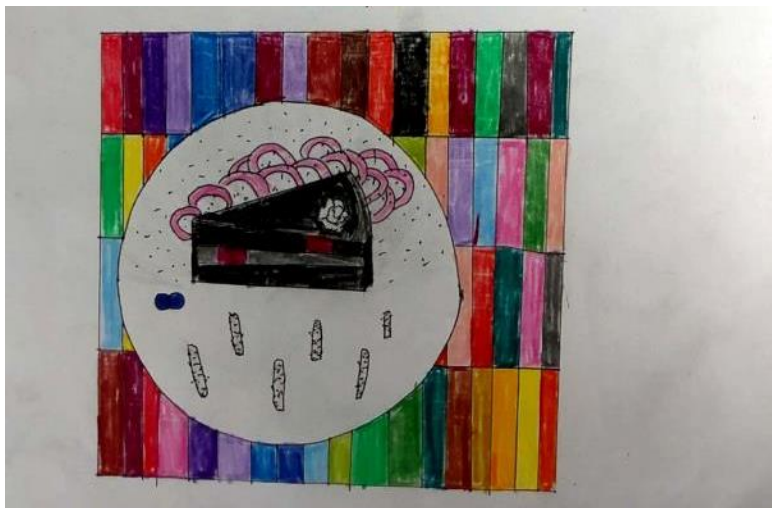
課堂 4

A 課程實施照片：

第二組 主題式擺盤計畫

如果你在枋寮開了一間甜點店，有全台灣甚至國外的旅客慕名而來，你會怎樣設計你的餐點？你的靈感從哪裡來？枋寮的風景、海鮮、水果還是人文風情？請以「枋寮印象」為主題，挑選一份指定價位糕點，設計一款具有枋寮風味的主题擺盤設計。

1. 自訂餐點名稱：沙茶 香腸
2. 創意發想來源：蘇杭 糕點 有別風味
3. 選用食器（依積分順序挑選）：瓷盤 (白)
4. 選用主角甜點（依積分順序挑選）：蛋糕 (私人定製) 飲料: 珍珠奶茶 冰沙 - 珍珠
5. 所需其餘材料（其他醬料、零食、餐具、桌巾等）：蠟燭 (白色) - CREO - Picky (10) - C
6. 工作分配（填座號）：(1) 填寫計畫：4-7-9 (2) 餐點設計繪圖：4-7-9-14-15
(3) 創意設計點子提供：4-7-9-14-15 (4) 攜帶材料：4-7-9-14-15
7. 造型設計（包含餐具、桌巾整體設計，需上色，設計於下方空白處）：
(注意食器選用是否適合？畫面是否和諧平衡？是否做出立體感？配色大約三色即可，留白畫面 6：4，是否有畫面重心？是否善用色彩與質感的對比？)



B 學生操作流程：

討論及完成設計圖。綜合兩次擺盤任務及上課學習內容，由影片中獲取靈感，假設在枋寮開設甜點店，以「枋寮印象」為主題，結合甜點擺盤來推廣枋寮特色，介紹枋寮給外國及其他地方的旅客。

各組依前三周的積分挑選適合的盤器及蛋糕，搭配自備的配料，製作具枋寮特色的甜點擺盤設計。

設計內容為一整套包含甜點主角、配料、盤器、餐具、桌巾的餐點一份。

C 課程關鍵思考：

如果在枋寮開設了甜點店，要如何結合甜點，推廣枋寮特色？

哪些是枋寮的代表性標誌、色彩、造型？

從擺盤延伸至整體餐點的感受，要如何完整表現擺盤作品以符合枋寮印象？

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

自行攜帶設計圖計畫之配料，依設計圖草稿，最後完整表現具枋寮特色的擺盤作品。

C 課程關鍵思考：

如何應用所學，從色彩、構圖、盤器選擇、主從關係等美術知識來表現具枋寮特色的擺盤設計？

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

各組交流作品欣賞、檢討，為作品定價與意見回饋。

C 課程關鍵思考：

欣賞與理解自己組別及其他組別的擺盤想法，各有何特色？
如果你是外地人，到枋寮會想要購買哪一份甜點擺盤？為什麼？
感受課堂之前的摸索，及最後主題式擺盤的色香味是否進步？
如何因地制宜，創作出符合各地區的特色美食五感饗宴？

二、教學觀察與反思

因準備材料不少，覺得整體所需時間六堂還是不太夠，擺盤提點可以再深入一些，或是調課成兩節連堂，讓學生能邊做邊學，最後也有時間善後。

另外時間拉長的話可以再增加學生競賽、發表、討論、搶答的部份，豐富整體課程，令更多學生有參與感。

整體來說這樣的課程還是很有趣的，看著學生大家為了把作品做好帶了家裡種的芒果、食用色素、隔水加熱器具、巧克力粉醬等等材料 仔細思考認真擺盤就好感動！結合吃這個概念果然很貼近生活。